

SPEISENKARTE – BRAUHAUS

<u>SUPPEN</u>	€
01.) <i>Tafelspitzbrühe mit Einlage</i>	5,00
02.) <i>Tomatencremesuppe in der Terrine mit Sahnehaube und Brotcrouçons (12)</i>	5,50
03.) <i>Französische Zwiebelsuppe in der Terrine mit Brotcrouçons und Käse überbacken</i>	6,00
 <u>KÖLSCHE SPEZIALITÄTEN</u>	
04.) <i>Zwei halbe Metthappen mit frischem Schweinemett und Zwiebel</i>	4,50
05.) <i>Zwei halbe Tatarhappen mit frischem Tatar und Zwiebel</i>	5,50
06.) <i>„Halver Hahn“ (ohne Knochen) dicke Scheibe mittelalter Holländer Käse mit Röggelchen und Butter</i>	6,20
07.) <i>Kröstchen-Gulasch in der Terrine mit Baguette</i>	7,60
08.) <i>„Kölsche Kaviar„ Kölner Blutwurst (Flönz) mit Zwiebelringen und Gewürzgurke garniert, Schwarzbrot, Röggelchen und Butter</i>	7,00
09.) <i>„Brauhaus Vesperteller“ vier belegte Brote mit Blutwurst, Mett, gek. Schinken, Käse und Spiegelei (1,3,12)</i>	10,50
10.) <i>„Kölsch Bitok“ - leicht angebratenes Tatar mit Kräuterquark und Bratkartoffel, dazu Salatbeilage (1,3,4)</i>	16,50

	€
11.) „Kölscher Teller „ (1,3,4) 3 Spiegeleier auf Bratkartoffeln mit gemischtem Salat	11,50
12.) „Decke Bunne „ (1,3,12) Dicke Bohnen mit gekochtem Räucherspeck und Salzkartoffeln	12,90
13.) „Suurbrode „ - Rheinischer Sauerbraten in Rosinensosse mit Spätzle und Apfelkompott (3,9)	16,50
14.) „Himmel un Ääd“ gebratene Blutwurst auf Kartoffelpüree mit Apfelkompott und Schmorzwiebeln (3)	11,50

AUS DER KALTEN KÜCHE

15.) Portion frischer Tatar mit Zwiebeln und Gurkenwürfeln, Kapern, Sardellenfilets, Brotkorb und Butter	16,50
16.) „Roastbeefplatte „ (1,3,4) (rosa gebraten und kalt aufgeschnitten) Roastbeef mit hausgemachte Remouladen-Soße und Bratkartoffeln	16,50
17.) „Bergische Sülze „ (1,3,4) Edelsülze mit Zwiebelringen, Gewürzgurke, Remouladensoße und Bratkartoffeln	10,90

AUS DER WARMEN KÜCHE

18.) Currywurst oder Currykrakauer mit Pommes frites (1,8)	8,50
19.) Frische grobe Bratwurst mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat (1,3)	11,90

	€
20.) Schnitzel „ Wiener Art“ mit Pommes frites (14)	10,50
21.) Jägerschnitzel mit frischen Champignons in Sahnesoße dazu Pommes frites (1, 12)	11,90
22.) Zigeunerschnitzel mit hausgemachter, scharfer Paprikasoße, dazu Pommes frites (1)	11,90
23.) Schnitzel „ Madagaskar „ (1,3) Mit Pfefferrahmsauce und Bratkartoffeln	11,90
24.) Spießbraten herzhaft gewürzt mit Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln (1, 3)	12,50
25.) Nackensteak 300gr. „ Braumeister Art“ mit Schmorzwiebeln und Pommes frites	12,50
26.) Hähnchenbrust vom Grill mit Sauce Hollandaise und weißen Bandnudeln	12,50
27.) Rotbarschfilet gebacken mit hausgemachter Remouladensoße und Salzkartoffeln (4, 14)	12,50
28.) Germania – Brauhaus- Pfanne zwei Schweinemedallions mit Wirsinggemüse, Bratkartoffeln und Spiegelei (1, 3, 12)	17,90
29.) Tafelspitz in Meerrettichsauce mit Salzkartoffeln und frischen Wirsinggemüse (1, 3, 4, 12)	16,90
30.) „ Filettopf“ - Schweinemedallions in Rahmsauce mit Champignons und Spätzle, in der Pfanne serviert, dazu Salatbeilage (4)	17,90

	€
31.) <i>Schinkenhämchen auf Sauerkraut (auf Wunsch geschält) und Kartoffelpüree (1, 3, 12)</i>	16,50
32.) <i>Schinkenhexe mit Krautsalat und Bratkartoffeln (1, 3)</i>	16,50
33.) <i>Haxenpfanne - mageres Haxenfleisch mit Zwiebel, Paprika und Champignons in würziger Biersauce, dazu Bratkartoffeln (1, 3)</i>	16,90
34.) <i>„ Bierkutscher Pfanne „ (1, 3 4) Rinderhüftsteak mit Kräuterbutter, Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln in der Pfanne serviert, dazu Salatbeilage</i>	21,50

SALATE

35.) <i>Großer Salatteller der Saison mit versch. Rohkost- und Blattsalate in Joghurtdressing und Baguette</i>	8950
<i>dazu (wahlweise)</i>	
36.) – <i>Käse und Kochschinkenstreifen (1, 3, 4, 12)</i>	11,80
37.) – <i>Thunfisch, Oliven und Eischeiben (4)</i>	12,80
38.) – <i>gebratenen Hähnchenbruststreifen (4)</i>	13,80
39.) – <i>gebratenen Hüftsteakstreifen (4)</i>	15,50
40.) – <i>Scampis vom Grill (4)</i>	15,90

DESSERT

41.) <i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	5,00
--------------------------------------	------

42.) „ Dame blanche „ Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne	€ 6,50
43.) „Eierlikörbecher „ Vanilleeis mit Eierlikör, Sahne und Schokostreusel	6,90
44.) Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	7,50
45.) Kaiserschmarren -original österreichisch mit Apfelcompott	7,50

FÜR UNSERE KLEINEN

46.) Kinder - Schnitzel mit Pommes frites	7,50
47.) Chicken Nuggets mit Pommes frites	7,50
48.) Currywurst mit milder Currysauce und Pommes frites (1, 8)	7,50

BEILAGEN

Pommes frites	3,50	Jäger-, Zigeunersauce (1,3)	3,50
Teller Pommes	4,50	Currysauce	3,00
Bratkartoffeln (1,3)	3,50	Sauce Hollandaise	3,00
Bandnudeln	3,50	Pfefferrahmsauce	3,50
Kartoffelpüree	3,50	Kräuterquark	1,50
Butterspätzle	3,50	Kräuterbutter	1,00
Folienkartoffel mit Kräuterquark	4,50	Broccoli mit Hollandaise	4,00
Rahmwirsing (1,3)	3,50	Blattspinat	3,90
Dicke Bohnen (1,3)	3,50	Schmorzwiebel	3,90
Sauerkraut (1,3)	3,50	Beilagensalat (4)	4,00
		Hausgemachter Krautsalat	3,80

Kennzeichnung von Zusatzstoffen:

Nr. 1 mit Konservierungsstoff
 Nr. 2 mit Farbstoff
 Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
 Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin
 Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
 Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth.
 Phenylalaninquelle
 Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
 Nr. 8 mit Phosphat

Nr. 9 geschwefelt
 Nr. 10 chininhaltig
 Nr. 11 koffeinhaltig
 Nr. 12 mit Geschmacksverstärker
 Nr. 13 geschwärzt
 Nr. 14 gewachst
 Nr. 15 genetisch verändert